Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

BERL'S BIOHOFMOLKEREI

A2-Urmilch

Biomilchhof Berl, Biokreis

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

BERL'S
BIOHOFMOLKEREI

Der **Biomilchhof Berl** mit seinen 50 Milchkühen wird seit mehr als zehn Jahren von Sonja und Markus Berl ökologisch bewirtschaftet. Gemeinsam folgen sie ihrem Bestreben, durch eine **artgerechte Tierhaltung und Fütterung** Milch von bester Qualität zu erzeugen. Ihre Kühe fressen im Sommer eine Vielzahl verschiedener Gräser und Kräuter von den hofeigenen Weiden, im Winter sonnengetrocknetes Heu. So entsteht die leckere Heumilch. Die Heumilchproduktion ist die ursprüngliche Form der Milchgewinnung und wirkt sich nicht nur positiv auf die Milchqualität, sondern auch auf die Artenvielfalt aus.

Seit 2018 stellen die Berls in der **Biohofmokerei** ein großes Sortiment von Milch, Joghurt, Butter und verschiedenste Käsesorten her. Das alles gibt's im Hofladen direkt daneben zu kaufen, in dem viele Produkte mit dem **Bayerischen Bio-Siegel** ausgezeichnet sind!

www.biomilchhof-berl.de

Familie Berl

„Bei uns gilt Qualität vor Quantität, wir arbeiten mit der Natur, nicht gegen sie. Die Begeisterung unserer Kundinnen und Kunden für unsere A2-Urmilch und unsere weiteren Produkte zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind!"

Sonja Berl

A2-Urmilch

Die **A2-Urmilch**, natürlich auch eine Heumilch, überzeugt mit ihrem vollmundigen Geschmack, der viele Kunden „an die Milch von früher" erinnert. Außerdem gilt sie aufgrund des in der Milch enthaltenen A2 Betakasein als **besser verträglich**, was viele Menschen aus eigener Erfahrung bestätigen.

Der Unterschied zu regulärer „A1"-Milch ist eine Punktmutation, die im Laufe der Evolution bei europäischen Rindern aufgetreten ist. Durch gezielte **Rückzüchtung** umgehen die Berls diese Mutation. Sie wissen genau, welche ihrer Kühe die A2-Milch geben, und melken diese separat.

Dank der **direkten und schonenden Verarbeitung** der Milch am eigenen Hof erzielen die Berls eine Milch von bester Qualität, deren **natürliche Fettstruktur** erhalten bleibt.

Fotos: Biomilchhof Berl

Kuh und Kalb: intensive Beziehung

Kuh & Kalb

Die Rinder auf dem Biomilchhof Berl genießen eine **mutter- bzw. ammengebundene Kälberaufzucht**. Dabei bleiben die Kälber über einen Zeitraum von **mehreren Monaten** bei ihren Müttern. So können Kuh und Kalb ihre **intensive Beziehung** ausleben. Falls ein Kalb von der Mutterkuh nicht akzeptiert wird, übernimmt eine Ammenkuh die Aufzucht, die mehrere Kälber gleichzeitig säugt. Die Kälber werden ab ihrer zweiten Lebenswoche stundenweise von ihren Müttern oder Ammen getrennt, um sie **in ihre zukünftige Herde zu integrieren**.

Diese Art der Aufzucht erfordert eine relativ aufwändige Organisation. Dazu kommt, dass die Berls natürlich nur die Milchmenge melken können, die die Kälber nicht trinken. **Der Endpreis für die Milch muss entsprechend höher ausfallen.** Gut, dass es immer mehr Menschen gibt, die die Produkte, die Arbeit und das Engagement der Familie Berl zu schätzen wissen!

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Schimmelgereifte Bio Fenchelsalami
Simsseer Weidefleisch eG

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Die **Simsseer Weidefleisch eG** betreibt in Stephanskirchen bei Rosenheim eine kleine, handwerkliche Bio-Metzgerei mit eigener Schlachtung. Die Genossenschaft bildet die Schnittstelle zwischen den Bio-Landwirtinnen und -Landwirten aus der Umgebung, die ihre Tiere mit großer Sorgfalt und viel Weidegang aufziehen und rund 200 Verbrauchern, die Wert auf **rundum gute Lebensmittel** legen.

Wer mag, kann durch ein großes Fenster den Metzgern bei der Arbeit zusehen. Hier wird das Fleisch von Rindern, Lämmern, Schweinen und Ziegen noch schlachtwarm verarbeitet, künstliche Bindemittel werden so überflüssig. Nach dem Prinzip **„nose to tail“** wird nichts weggeworfen. Die gut geschulten Verkäuferinnen und Verkäufer in der Metzgerei beraten gerne zur Verwendung auch von weniger bekannten Stücken – und im zugehörigen Wirtshaus, dem **„Salettl“**, werden u.a. die Spezialitäten aus der Metzgerei aufs Beste zubereitet und serviert.

www.simsseer-weidefleisch.de

Juan Taibo, Metzgermeister

„Bei Simsseer Weidefleisch führen wir Metzger die sorgfältige Arbeit der Landwirte, die ihre Tiere an uns liefern, fort: Mit Achtsamkeit und Liebe zum Handwerk stellen wir die besten Produkte für unsere Mitglieder und Kunden her.“
Juan Taibo

Schimmelgereifte Bio-Fenchelsalami

Die köstliche **Fenchelsalami** mit dem schönen weißen Mantel aus Edelschimmel besteht aus magerem Schweinefleisch, Speck und vielen Gewürzen. Stück für Stück werden die Salamis **von Hand** gefüllt, abgebunden und nach einer kurzen Vorreifezeit mit einer Starterkultur bestrichen, die den wohlschmeckenden Edelschimmel erzeugt – eine alte Technik um Würste haltbar zu machen. Während der 6 Wochen, die die Salamis in der **Reifekammer** verbringen, schauen die Metzger täglich nach ihrem Wohlbefinden.

In der Salami schmeckt man eine wunderbare Fenchelnote – und die **Liebe zum Detail**, die in der Metzgerei der Simsseer Weidefleisch eG Tag für Tag gelebt wird. Von der achtsamen Schlachtung über das sogfältig ausgetüftelte Rezept bis hin zur rundum handwerklichen Verarbeitung der hochwertigen Zutaten – hier stimmt alles zusammen und ergibt eine **Salami von höchster Qualität**.

Fotos: Simsseer Weidefleisch eG

Schweine lieben Weide

Saugute Tierhaltung

Um eine Salami von höchster Qualität herzustellen, muss auch der Anfang stimmen: die Tierhaltung. In der Metzgerei der Simsseer Weidefleisch eG werden ausschließlich Tiere von Bio-Landwirtinnen und -Landwirten in der Umgebung verwendet. Hier dürfen auch die Schweine nach Herzenslust auf der **Weide** toben und wühlen. Oft sind es **alte Rassen** wie alte Rassen wie Duroc oder Schwäbisch-Hällisch. Sie werden mindestens 12 und bis zu 48 Monate alt, denn durch die viele Bewegung wachsen sie langsamer. Das wirkt sich auch positiv auf die **Fleischqualität** aus.

Rudolf Finsterwalder, Geschäftsführer der Simsseer Weidefleisch eG, hält ganz in der Nähe der Metzgerei selbst einige Schweine auf der Weide. Wer die Metzgerei und das Wirtshaus Salettl auf dem in vielerlei Hinsicht spannenden Gelände der **Landlmühle** in Stephanskirchen besuchen möchte, kann sich dort auch von dieser Art der Tierhaltung überzeugen.

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Haderner Whiskybock
Haderner Bräu München

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

In Münchens erster Bio-Brauerei **„Haderner Bräu“** im Stadtteil Hadern wird seit 2016 Bier von bester Qualität gebraut. Biersommelier Thomas Girg verwandelt hier beste bayerische Bio-Rohstoffe durch traditionelle, **handwerkliche** Braukunst in verschiedenste Biersorten wie Helles, Dunkles, Weißbier und IPA. Malz und Hopfen kommen von **kleinen Bio-Erzeugern in Bayern**, die naturtrüben Biere sind unbehandelt und immer von großer Frische, da sie jeweils nur in kleinen Mengen gebraut werden.

Einfach eine kleine Bio-Brauerei aufziehen – Thomas und seine Frau Marta Girg, ausgebildete Weinsommelière, haben hier ein spannendes Experiment gewagt, das zum großen Glück der Bio-Bierfans rundum gelungen ist. Die beiden bleiben experimentierfreudig – und denken sich jedes Jahr eine ganz besondere Spezialität aus …

www.haderner.de

Marta und Thomas Girg

„Mit Bio beginnt unser Reinheitsgebot auf dem Acker: Wir wollen zu einer intakten Umwelt beitragen, und aus besten bayerischen Bio-Rohstoffen authentisch-süffige Bier-Spezialitäten für unser Kunden brauen.“

Marta Girg, Haderner Bräu

Haderner Whiskybock

Thomas und Marta Girg sind immer offen für neue Ideen und Experimente – und wissen neben ihrem Bier auch einen guten Whisky zu schätzen. Aus der Frage, ob man wohl beides zusammenbringen könnte, entstand der Haderner **Whiskybock**. Dafür wird ein Heller Bock für **zwölf Monate** in einem **Whiskyfass** gelagert. In dieser langen Zeit der Reife entwickelt sich ein ganz besonderer Geschmack: ein traditionelles Starkbier in Kombination mit Noten von Vanille, Nuss und Rotwein. Um die Qualität und den exquisiten Charakter dieses einzigartigen Bieres zu sichern, wird der Whiskybock das ganze Jahr hindurch einmal pro Woche überprüft und schließlich zum **perfekten Zeitpunkt** in edle Champagnerflaschen abgefüllt und von Hand etikettiert.

Der Haderner Whiskybock ist die perfekte Begleitung an einem besonderen Abend und ein wahres **Highlight für Bier- und Whiskyliebhaber!**

Fotos: Haderner Bräu München

Bio und regional

Richtig gutes Bier braucht bestes Malz und besten Hopfen. Dabei ist für Marta und Thomas Girg klar: **Bio muss es sein, und zwar aus der Region!** Die beiden wollen chemisch-synthetische Spritzmittel weder auf bayerischem Boden noch in ihren Bieren haben. Um das ihren Kunden direkt zu kommunizieren, verwenden sie das Bayerische Bio-Siegel.

Der Bezug von Bio-Malz aus Bayern in gewünschter Qualität und Menge stellt eine Herausforderung dar. Auch deshalb wagen Thomas und Marta Girg gerade den nächsten großen Schritt: Nahe bei der bisherigen Brauerei haben sie eine **neue Heimat** für ihr Bier gefunden. Dort brauen die Girgs ihre Bier-Spezialitäten künftig in einem alten Bauernhof und schenken sie dort auch aus. Die neuen Lager- und Braukapazitäten erleichtern künftig die Zusammenarbeit mit Hopfen- und Malzlieferanten. Stehausschank und Hofladen bringen hoffentlich noch mehr Menschen in den Genuss der Haderner Bio-Bier-Spezialitäten!

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Silber

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

WEIDE SCHUSS
ETHISCH REGIONAL EXKLUSIV

Böfflamott

Weideschuss.Bio GmbH, Bioland

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Am Anfang der **Weideschuss.Bio GmbH** stand der Wunsch, eine Lösung für die **Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung** zu finden. Auch sie sollten „daheim“ bleiben können, weiter nach Bio-Verbandsrichtlinien gehalten und schließlich so tierwohlgerecht wie möglich geschlachtet werden – am besten per Weideschuss. Und die Tierhalter sollten für die Kälber bzw. deren Aufzucht **angemessen entlohnt** werden. Deshalb haben die **vier Allgäuer** Franz Berchtold, Günther Rauch, Herbert Siegel (Landwirte) und Alfred Fahr (Bio-Spitzenkoch) ein gemeinsames Unternehmen gegründet, in dem sich die gesamte Wertschöpfungskette unter einem Dach findet.

Ethisch – regional – exklusiv: Die drei Grundprinzipien der Weideschuss.Bio GmbH stehen für den hohen Anspruch der Gründer im Umgang mit den Tieren, für echte Regionalität und höchste Produktqualität.

www.weideschuss.bio

Franz Berchtold, Alfred Fahr, Herbert Siegel und Günther Rauch

„Ethisch – regional – exklusiv:
Das sind unsere Prinzipien. Aus bestem Allgäuer Fleisch stellen wir exklusive Fertiggerichte her, für den unkomplizierten und unbeschwerten Genuss zu Hause.“

- Franz Berchtold, Weideschuss.Bio GmbH

Kuhgebundene Kälberaufzucht

Böfflamott

Das Boeuf à la mode der Weideschuss.Bio GmbH ist ein klassisches bayerisches Gericht, ein echtes „**Böfflamott**“. Das Rezept hat Bio-Spitzenkoch Alfred Fahr entwickelt, der die Speisen der Weideschuss GmbH auch selbst zubereitet. Sämtliche Zutaten kommen aus **bayerischer Öko-Erzeugung**, denn hier gehen weder Koch noch Mitstreiter Kompromisse ein. Regional soll es sein! Fein gewürzt erhält das Böfflamott durch Rotwein, Johannisbeersaft und Holunderbeersaft eine **herrlich fruchtige Note**. Die Hauptrolle im Gericht spielt natürlich das Fleisch: Die Tiere wurden nicht nur artgerecht gehalten, die stressfreie Schlachtung am Hof oder eben durch Erschießen direkt auf der Weide hat einen großen Einfluss auf die Fleischqualität.

Dieses Böfflamott **zergeht auf der Zunge und schmeckt einfach köstlich**!

Fotos: Weideschuss.Bio GmbH

Weidehaltung, Weideschuss

Der Tierwohl-Anspruch der Weideschuss.Bio GmbH beginnt gleich dort, wo die Kälber auf den Bio-Heumilchbetrieben auf die Welt kommen: Bei der sogenannten **kuhgebundenen Aufzucht** dürfen die Kälber bei der Mutter bleiben oder bei einer Ammenkuh trinken. Die Tiere bleiben unversehrt, sie werden weder enthornt noch kastriert. Die (zumeist männlichen) Kälber, die für die Milchproduktion nicht verwendet werden können, gehen auf kurzem Weg zu Mastbetrieben, wo sie weiterhin auf die **Weide** dürfen. Für die Schlachtung ist kein Transport notwendig, sie findet entweder **am Hof oder direkt auf der Weide** statt.

Die Weideschuss.Bio GmbH setzt sich eben für das namensgebende Verfahren ein: Beim **„Weideschuss“** grasen die Tiere ahnungslos auf der Weide – bis sie innerhalb eines winzigen Moments per Gewehrschuss vom Leben in den Tod befördert werden. **Stressfreier** geht es nicht.

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Silber

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

TAGWERK
BIO METZGEREI

Leberkäs

TAGWERK Bio Metzgerei GmbH

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

TAGWERK
BIO METZGEREI

Die **TAGWERK Bio-Metzgerei** wurde 2015 gegründet, in Zusammenarbeit mit der TAGWERK Genossenschaft, einem Netzwerk aus ErzeugerInnen und VerbraucherInnen mit Sitz in Dorfen. Die Metzgerei bildet dabei einen weiteren großen Baustein in dem Bestreben, **bio-regionale Kreisläufe** zu schließen. Solche Kreisläufe stärken ein gesundes ökologisches und ökonomisches Gleichgewicht und tragen entscheidend zur **Lebensqualität** in der Region bei.

Aus einem **maximalen Umkreis von 100 km** liefern die TAGWERK-Landwirte ihre Tiere an die Metzgerei. Dort entstehen Produkte zur regionalen Vermarktung.

Sieglinde Schütz

Drei wichtige Leitlinien für die TAGWERK Bio-Metzgerei sind:

- stressfreie Schlachtung
- Warmfleischverarbeitung
- Ganztierverwertung.

Das Ergebnis sind Fleisch- und Wurstwaren von **höchster und weitestgehend naturbelassener Qualität**.

www.tagwerkbiometzgerei.de

„Wir optimieren alle Prozesse, um den Stress der Tiere zu minimieren. Das hochwertige Fleisch verarbeiten wir achtsam mit handwerklichem Können. Wichtig ist uns auch die Verarbeitung des Tieres so vollständig wie möglich – vom Kopf bis zum Schwanz!“

Sieglinde Schütz, Produktionsleiterin

Leberkäs

Wie kann ein **Leberkäs** so gut schmecken? Fragt man Sieglinde Schütz, die Leiterin der TAGWERK Bio-Metzgerei, gibt sie eine ganze Fülle von Antworten. Da ist zum einen die besonders **hohe Fleischqualität**, die sich aus Haltung, Schlachtung sowie aus der Warmfleischverarbeitung ergibt. Dabei wird das Fleisch noch vor dem Abkühlen zerlegt und gewolft, wodurch das natürliche Phosphat als Bindemittel für Wurstwaren genutzt wird. Der TAGWERK Leberkäse ist außerdem **frei von** Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärker, Laktose oder Hefe. Für die rote Farbe sorgt der Saft der Roten Bete, für den köstlichen Geschmack diverse Gewürze wie Pfeffer, Ingwer und Macis, aber auch Pastinake und Pilze.

Und wie schafft man es, dass der Leberkäse so locker-luftig daherkommt? Hier lächelt Sieglinde Schütz wissend und verweist auf das, was Metzgerei eben auch ist: **Handwerkskunst**.

Fotos: TAGWERK Bio-Metzgerei

TAGWERK-Landwirt Günter Braun

Respekt vor dem Tier

Für die TAGWERK Bio-Metzgerei gehört der Respekt vor dem Tier unbedingt dazu, und zwar von Anfang bis Ende. Die Landwirte, bei denen die Tiere aufwachsen, sind sämtlich Mitglied bei Naturland, Bioland, Biokreis oder Demeter und erfüllen die Richtlinien der Bioverbände zu Haltung und Fütterung. Die **Transportwege** bis zur Metzgerei sind kurz. Dort angekommen wartet auf die Tiere ein großzügiger Stall zum Ausruhen, mindestens über Nacht. Das trägt zur **stressfreien Schlachtung** genauso bei wie die ruhige und präzise Arbeitsweise der Metzger und Metzgerinnen.

Und schließlich wird das Tier so weit wie möglich im Ganzen verwertet, **vom Kopf bis zum Schwanz**: Edle Teile werden zu Schnitzel und Braten, die Abschnitte sind wichtige Zutaten für die Wurstwaren. Mit Respekt vor dem einzelnen Tier Tiere halten, schlachten und essen – das geht!

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Silber

Bayerns beste bio Produkte 2022
www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Lechtaler Spezial Hof-Müsli
Lechtaler Kürbiskern GbR, Bioland

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Lechtaler Kürbiskerne

Die **Lechtaler Kürbiskern GbR** in Rehling im Lkr. Aichach-Friedberg: Das sind drei Generationen der Familie Strobl, die gemeinsam ca. 60 ha Ackerbau betreiben. Auf ihren Flächen geht es bunt zu, hier wachsen Kürbisse, Leinsaat, Sonnenblumen und Hanf sowie alte Getreidesorten wie Emmer, Nackthafer oder Nacktgerste. Ein benachbarter Imker stellt seine Beuten gerne auf den Kürbisfeldern auf. Ideal für die **Bienen** sind auch die Blüten der Leinsaat, inzwischen fester Bestandteil der **Fruchtfolge** auf den Feldern der Familie Strobl.

Bei den Lechtaler Kürbiskernen kommt alles aus einer Hand: Anbau, Ernte, Aufbereitung, die Veredelung der Kürbiskerne, die Flockenherstellung aus dem Getreide, das Abpacken und Vertreiben der Produkte. Nur die Etiketten werden in Augsburg von Menschen mit Handicap auf die Verpackungen aufgebracht. So haben auch sie Anteil an der Idee der Familie Strobl von einer **gesunden Region**.

www.lechtaler-kuerbiskerne.de

Familie Strobl

„Die kleinstrukturierte Landwirtschaft mit ihren familiengeführten Betrieben ist unglaublich wertvoll und darf nicht verloren gehen. Mit regionalem Bio wollen wir gemeinsam Zukunftsperspektiven schaffen!“

Elfriede Strobl, Lechtaler Kübiskern GbR

Lechtaler Spezial Hof-Müsli

Das **Lechtaler Spezial Hof-Müsli** ist ein absolut transparentes Produkt. Sämtliche Zutaten kommen aus der Rehlinger Flur. Hafer, Emmer, Dinkel, Gerste, Kürbiskerne, Leinsamen Hanfsamen und Sonnenblumenkerne baut Familie Strobl selbst an, die Sonnenblumenkerne kommen von einem Bio-Nachbar. **Regionaler geht's nicht!** Auch die Verpackung verdient ein genaues Hinschauen: Der Standbodenbeutel aus beschichtetem Kraftpapier spart Plastik, die Füllmenge von 650 g hilft, den Verpackungsmüll insgesamt möglichst gering zu halten. Der Zip-Verschluss ist praktisch und schützt vor dem Austrocknen und vor Aromaverlust.

Und schließlich das Beste: Das Lechtaler Spezial Hof-Müsli schmeckt **wunderbar nussig und gleichzeitig leicht**, die einzelnen Komponenten sind aufgrund ihrer Frische gut herauszuschmecken. Dieses Müsli braucht keine süße Ergänzung, schmeckt aber natürlich auch herrlich mit frischem (am besten regionalem) Obst!

Fotos: Lechtaler Kürbiskern GbR

Schön bunt: Lechtaler Kürbisernte

Gemeinsam für die Region

Wachsen oder Weichen – unter diesem Druck stehen die Höfe seit der Industrialisierung der Landwirtschaft. Der Betrieb der Familie Strobl wächst kontinuierlich, aber nicht über die Fläche, sondern durch **Innovation und Kooperation**. Die eigenen Erzeugnisse selbst veredeln, z.B. zu Müsli, das ist innovativ und schafft Arbeitsplätze vor Ort. Und es strahlt in die Umgebung aus: Familie Strobl konnte bereits weitere Nebenerwerbsbauern aus der Gemeinde vom **Ökolandbau** überzeugen. Sie greifen den Nachbarn bei der Umstellung unter die Arme, unterstützen sie beim Einsatz von Maschinen und bei Arbeitsspitzen und garantieren ihnen die Abnahme ihrer Erzeugnisse. So ist auch die „Kürbiskern-Anbaugemeinschaft Aichacher Land“ entstanden, ein Zusammenschluss von zehn Bioland-Betrieben. Außerdem engagieren sich die „Lechtaler Kürbiskerne“ in der **Öko-Modellregion Paartal**, auch hier geht es darum, den Ökolandbau durch Kooperation voranzubringen. So entsteht Zukunft gerade auch für kleine Betriebe!

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Bronze

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Ökologische Molkereien Allgäu

Bartholomäus GewürzBlüte, Bioland
ÖMA Beer GmbH

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Ökologische Molkereien Allgäu

Die **ÖMA Beer GmbH** mit Sitz in Lindenberg ist ein Käse-Hersteller und -händler aus Überzeugung. Egal in welchem Teil des Unternehmens, es geht immer und ausschließlich um: Bio-Käse! Die Ökologischen Molkereien Allgäu sind so etwas wie ein großer Käse-Manager und bilden einen Knotenpunkt zwischen Bio-Landwirten, Bio-Käsereien und dem Bio-Handel. Hier entstehen Käse-Ideen, wird Käse eingekauft, verarbeitet, gelagert und verkauft, Marketingkonzepte für Käse entwickelt und vieles mehr.

Dabei denkt und handelt die ÖMA **konsequent ökologisch**. In der Zusammenarbeit mit Landwirten und Käsereien bildet eine offene und transparente Kommunikation mit gemeinsamer Preisfindung die Grundlage für partnerschaftliche und langfristige Kooperationen.

www.oema.bio

Käsermeister Max Sontheim

„Genuss ergibt sich für uns aus der Kombination von sehr guten Lebensmitteln mit den Werten und Geschichten, die hinter den Produkten und Menschen stecken.“

Michael Welte, ÖMA Geschäftsführer und Käsermeister

Bartholomäus GewürzBlüte

Eine der Partnerkäsereien der ÖMA ist die **Allgäuer Käsemanufaktur** in Kimratshofen. Gemeinsam mit dem dortigen Betriebsleiter Max Sontheim wurde der **„Bartholomäus GewürzBlüte“** entwickelt, ein halbfester Schnittkäse. Der heilige Bartholomäus ist Schutzpatron der Bauern und Käsehändler. Ein feiner Gewürz- und Blütenmantel aus Bärlauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Ringelblume, Rosenblüten und Kornblume schmückt den Käse wie eine Blumenwiese.

Die Bartholomäus GewürzBlüte wird in **handwerklicher Arbeit** aus frischer Allgäuer Milch von Bioland-Bauern hergestellt. Der Käse schmeckt fein-würzig und durch den optimalen Reifegrad herrlich cremig. Als I-Tüpfelchen kommt das **feine Kräuteraroma** der natürlich essbaren und außerdem wunderschönen bunten Hülle dazu.

Fotos: ÖMA Beer GmbH

Weidegang Kimratshofen

Anders wirtschaften

Ja – ein anderes Wirtschaften ist möglich! Die Ökologischen Molkereien Allgäu setzen dafür zum Einen auf die **ökologische Landwirtschaft**. Käse der ÖMA werden ausschließlich aus Bio-Milch hergestellt und stehen damit für **Tierwohl, Förderung der Biodiversität, Boden- und Gewässerschutz** und vieles mehr. Die Milchlieferanten, die überwiegend einem der Bio-Verbände Naturland, Bioland, Biokreis und Demeter angehören, erhalten zukunftssichernde Erzeugerpreise.

Die ÖMA lebt auch in vielen weiteren Bereichen Nachhaltigkeit. Die benötigte Energie stammt zu über 90 Prozent aus **erneuerbaren Quellen**. An den Verpackungen der Produkte wird beständig gearbeitet, um sie immer noch umweltfreundlicher zu gestalten.

Transparenz wird groß geschrieben, genauso ein wertschätzender Umgang mit den MitarbeiterInnen und GeschäftskundInnen.

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Bronze

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Urgetreide-Grießbrei

Finkennest, Biokreis

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Simon Fink bewirtschaftet in der dritten Generation den Betrieb in Zillham in der Nähe von Rosenheim, auf dem seit über 30 Jahren ökologischer Ackerbau betrieben wird. Ähnlich einem Vogelnest ist das „**Finkennest**“ ein Ort des Zusammenkommens: Hier findet Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung statt.

Der Fokus liegt beim Finkennest auf der **Direktvermarktung**. In Zillham werden die verschiedenen Getreidesorten angebaut, geerntet, gelagert, nach Bedarf gereinigt, geschält und poliert. Schließlich werden die Körner **in der eigenen Mühle** zu Vollkornmehl, Auszugsmehlen, Grieß etc. gemahlen. Ganze Körner, Mehle, Grießbrei und vieles mehr werden im Hofladen verkauft. Simon Fink bäckt aber auch selbst duftendes Brot! Im Finkennest gibt es außerdem ein schönes **Hofcafé**, in dessen Mitte der Brotbackofen steht.

www.finkennest-zillham.com

Simon Fink

„Wir freuen uns über Besuch in Zillham! Unsere Kunden dürfen gerne die Getreidesilos, unsere Mühle und die offen gestalteten Verarbeitungsräume besichtigen – denn wir machen hier einfach alles selbst!“

Simon Fink

Urgetreide-Grießbrei

Grießbrei kennt jeder – aber dieser ist besonders: Der **Urgetreide-Grießbrei** ist eine Mischung aus den drei alten Getreidesorten Emmer, Dinkel und Einkorn.

Emmer bringt neben seinen vielen Mineralien und hohem Eisengehalt einen kräftigen erdigen Geschmack mit sich. **Einkorn** trägt den gesamten VitaminB-Komplex in sich, besonders wichtig ist der hohe Gehalt an Betacarotin, das gut für Sehkraft und Haut ist. Einkorn hat einen hohen Gehalt an einfachen Zuckerstoffen, dadurch schmeckt der Grießbrei auf natürliche Weise angenehm süß. **Dinkel** bringt neben seinem nussigen Geschmack einen hohen Anteil an Kieselsäure mit, die die Entwicklung des Gehirns fördert und zum allgemeinen Wohlbefinden beiträgt.

Dieser besondere Grießbrei schmeckt und tut allen gut, Kindern wie Erwachsenen!

Fotos: Finkennest

Vielfalt auf dem Acker in Zillham

Vielfalt auf dem Acker

Auf seinen knapp 12 ha Ackerfläche baut Simon Fink hauptsächlich Getreide an. Dabei setzt er auf alte Sorten wie Einkorn, Dinkel und Emmer, die heute noch genauso bestehen wie vor tausenden von Jahren. Sie bringen weniger Ertrag – sind aber durch ihre Ursprünglichkeit **verträglicher** und bieten deutlich **mehr wertvolle Inhaltsstoffe**.

Der Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel ist ein Grundsatz des Ökolandbaus. Simon Fink setzt daher auf einen **gesunden Boden**, in dem sich Krankheiten und Schädlinge gar nicht erst ausbreiten können. Wichtig dafür ist eine weite, durchdachte **Fruchtfolge**, und ein möglichst geringer Einsatz von schweren Maschinen – denn der Regenwurm, der wichtigste der natürlichen Helfer im Boden, mag keine verdichteten Böden. Die Äcker des Finkennest bieten daher **doppelte Vielfalt**: Die Vielfalt im Anbau und die Vielfalt der natürlich vorkommenden Pflanzen und Tiere wie Ackerwildkräuter, Insekten und Bodenlebewesen.

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Bronze

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Bio Joghurt Natur aus Heumilch

Hofmolkerei „Zum Marx“ eG, Bioland

LVÖ Bayern | Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Die **Hofmolkerei „Zum Marx“** liegt am Ortsrand von Obersöchering im Pfaffenwinkel. Früher befand sich der Hof, den Familie Westenrieder seit vier Generationen bewirtschaftet, mitten im Ort. Um ihre sorgsam erzeugte Milch selbst zu verarbeiten war ein Umzug nötig, so konnte die **Molkerei direkt neben dem Stall** gebaut werden. Seit 2013 entstehen hier **wertvolle Heumilch-Produkte** wie Joghurt und Käse.

Ökologie ist hier Lebensphilosophie: Familie Westenrieder achtet besonders auf das Wohlergehen der Tiere sowie auf gesunde Böden auf den Wiesen und Weiden. Der für die Molkerei benötigte Strom kommt aus einer eigenen Photovoltaikanlage, Heu und Hackschnitzel für den Winter werden ebenfalls mit Solartechnik getrocknet. Wer neugierig ist: **Besuch ist herzlich willkommen!** Zum Schauen und Einkaufen: Der Selbstbedienungs-**Hofladen** ist täglich von 6 bis 21 Uhr geöffnet.

www.hofmolkerei-marx.de

Familie Westenrieder

„Ökologische Landwirtschaft ist für uns Lebenseinstellung: Intakter Boden, gesunde Pflanzen, artgerechte Haltung und ein würdevolles Leben für unsere Tiere.“

Moni Westenrieder, Hofmolkerei „Zum Marx“

Bio Joghurt Natur aus Heumilch

Bioland

Joghurt ist nicht gleich Joghurt. Auch dann nicht, wenn es sich um Naturjoghurt ohne weitere Geschmackszutaten handelt. Der **Bio Joghurt Natur aus Heumilch** der Hofmolkerei „Zum Marx“ schmeckt herrlich mild und ist von einer leicht cremigen Konsistenz, die ein sehr angenehmes Gefühl im Mund erzeugt. Und das, obwohl er eben **vollkommen naturbelassen** ist.

Es gibt mehrere Gründe für diesen außergewöhnlich guten Joghurt. **Heumilch** macht einen Unterschied, und auch der extrem **kurze Weg** von ca. 30 Metern, den die Milch vom Melkstall in die Molkerei hat. Die **lange Reifezeit** von 12 Stunden spielt bestimmt eine Rolle, und auch die Sorgfalt, die die Abfüllung von Hand erfordert. Gut, dass dieser Spitzen-Joghurt in einem **Mehrwegpfandglas** landet – und dass man ihn nicht nur im Hofladen in Obersöchering, sondern auch an vielen weiteren Verkaufsstellen erwerben kann!

Fotos: Hofmolkerei „Zum Marx“ eG

Sieben Monate Weidegang

Tierwohl für alle

Die ca. 40 Milchkühe plus Kälber der Hofmolkerei „Zum Marx“ werden bestens versorgt. Mindestens sieben Monate im Jahr dürfen sie auf die **Weide**, im Winter steht ihnen ein Auslauf ins Freie offen. Ihre **Hörner** dürfen sie behalten, wie sie wachsen. Familie Westenrieder geht erste Schritte in Richtung muttergebundene Kälberaufzucht, die männlichen Kälber dürfen ganz in der Nähe groß werden, beim **Partnerbetrieb Riegseer Weideochs**.

Auch ihre 48 ha Grünland bewirtschaftet die Familie Westenrieder vorbildlich. **Sie schneiden seltener im Jahr und fördern damit die Vielfalt der Wildpflanzen** – so bekommen auch die Kühe mit ihrem Heu viele schmackhafte und gesunde Kräuter. Auf ganzen 1,7 ha darf sich eine richtige Blumenwiese ausbreiten, als Futter und Lebensraum für **Insekten**. Der Hof der Familie Westenrieder ist zudem ein **„schwalbenfreundlicher Betrieb“** und stellt für weitere Vogelarten Nisthilfen zur Verfügung. Für die Hofmolkerei „Zum Marx“ gilt: **Wohlergehen für Nutz- und Wildtiere!**

Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Thomas Börkey-Biermann: Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

Prof. Dr. Paul Michels: Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2022! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2022 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Innovation

Bayerns beste bio Produkte 2022

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

HASKAPELLA

Haskapella Bio-Direktsaft

Biohof Decker, Naturland

LVÖ Bayern
Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.

HASKAPELLA

Die Geschichte des **Biohof Decker** im mittelfränkischen Wachendorf reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück, und mit jeder neuen Generation kamen neue Ideen auf den Hof. Seit 2017 bewirtschaftet nun Michael Decker den 95 ha-Ackerbaubetrieb nach den Richtlinien des Anbauverbands Naturland. Angebaut werden hier auch Sonderkulturen wie **Erdbeeren, Kürbisse, Spargel** und eben die **Haskap-Beere**. Die Erzeugnisse kommen **erntefrisch** vom Feld in den Hofladen und in die saisonalen Verkaufsstände oder werden zur Weiterverarbeitung vorbereitet. Und zwar dann, wenn sie nach den natürlichen Wettergegebenheiten reif sind. In manchen Jahren heißt das, auf Spargel, Erdbeeren und Co. länger warten zu müssen – aber das ist der **herrliche Geschmack** allemal wert!

www.biohof-decker.de

Michael Decker

Foto: Timian Hopf

„Seit vielen Generationen stehen wir auf unserem Hof für nachhaltige Bewirtschaftung und regionale Vermarktung. Wir setzen uns mit viel Engagement dafür ein, diese Werte auch weiterhin maximal hoch zu halten und so unsere Landwirtschaft zukunftsfähig zu betreiben!“

Michael Decker

Haskapella Bio-Direktsaft

Naturland

Es war ein Zufall, der die Familie Decker bei einem Messebesuch zur **Haskap-Beere** gebracht hat. Die Beere stammt ursprünglich aus **Sibirien**, ist in Japan und Kanada bereits weit verbreitet und beliebt, in Deutschland aber erst seit 2018 als „neuartiges Lebensmittel“ zugelassen. Der Biohof Decker ist der erste Biohof in Deutschland, der die Beere anbaut und unter dem Markennamen **„Haskapella“** zu erfrischender Limonade, Marmelade oder Direktsaft verarbeiten lässt.

Für den **Haskapella Bio-Direktsaft** werden die Beeren zu einer bayerischen Kelterei gebracht, dort gepresst und abgefüllt. Der Saft ist reich an Antioxidantien, Anthocyanen und Vitaminen – und dabei sehr bekömmlich. Und er schmeckt so richtig gut! Familie Decker schwört aus eigener Erfahrung auf ein kleines Gläschen pro Tag – fürs **Wohlbefinden** und für den **intensiv fruchtigen**, puren Geschmack der Haskap-Beere.

Die Haskap-Beere

Fotos: Biohof Decker

Innovationsgeist

Um sich an den Anbau einer noch neuen Beerenart zu wagen, braucht es eine ordentliche Portion Innovationsgeist – wie er eben auf dem Biohof Decker zu Hause ist. Von diesem profitiert auch die Natur rund um den Hof: Durch die **frühe Blüte** kommt der Anbau der Haskap-Beere insbesondere im Frühjahr den nektarsuchenden Insekten zugute. Die Haskap-Beeren wachsen hier inmitten von Bienenweiden und sind umgeben von Natursteinmauern, Wildbienenhotels und Vogelsitzstangen zur Ansiedlung von **Wildtieren und Insekten**. Gemeinsam mit regionalen Kooperationspartnern und einem Blühpaten-Projekt hat Familie Decker außerdem über 5 ha **Blühwiesen** für Insekten, Vögel und Niederwild geschaffen.

Innovation heißt, sich etwas Neues zu trauen. Der Biohof Decker zeigt auf bewundernswerte Weise, wie etwas Neues gleichzeitig die **Zukunft des Betriebs** und der **Artenvielfalt** fördert!